



**Wettinger
Chuchimanne**

Gala-Menu

25 Jahre Chuchimanne 2015

«aus unserem Kochbuch»

Version 4

- Anleitung Kochen Freitag und Samstag
- mit ausgewählten Aargauer Weinen

Apéro

Prosecco, Apérol, Hendricks Tortilla – Frischkäserollen (Wraps)
Gefüllte Tartletts, Crevettenspieße

Kalte Vorspeise

Wehrli, Gewürztraminer AOC, Küttigen Melonen – Tomaten (in kleinem Glas)
Hatecke – Rosenkohl Salat

Warme Vorspeise

Besserstein: SCHLOSSBERG Müller-Thurgau Seehecht mit Verveinekruste überbacken

Hauptgang

Sternen Würenlingen, Kloster Sion Lammrack mit Zucchini – Kräuterkruste
und Andermatt Thymian-Medaillons
Ofenkartoffeln oder Pommes Risolee
glasiertes Marktgemüse

Dessert

Besserstein: LIMITED EDITION Sonnenstein Frühlingstörtchen oder Mango – Schaum
Mokka Lauwarmer Schoko-Ingwerkuchen

Hans Utz, 20. August 2015

Apéro, Herd 1



Tortilla – Frischkäserollen

4-6	Weizentortillas
300 g	Nature-Frischkäse
Käse 1	Tomatenpuree, Paprika, Chili, Salz
Käse 2	Kräuter, Pfeffer, Salz
80 g	Rauchschinken
80 g	Lachs
80 g	Käse
Einige	Blattsalate
Einige	Stängeli Salatgurke
Einige	Streifen rote Peperoni
einige	Sprossen

Freitag

Frischkäse zubereiten.

Samstag

Tortilla an den Rundungen etwas abschneiden (es entsteht ein Rechteck mit runden Ecken), Tortilla mit ca. 1-2 mm Nature-Frischkäse bestreichen, am unteren Ende einige Streifen Salatblätter auflegen, Schinken auf den Käse legen und Tortilla aufrollen. Die andere Tortilla mit Kräuter-Frischkäse bestreichen, einige Streifen Peperoni und Salatgurkenstreifen längs auflegen und ebenfalls aufrollen. Rollen in Frischhalte-Folien wickeln.

Im Kühlschrank 2-3 Stunden auskühlen lassen.

Gefüllte Tartletts

12 Tartletts

Füllungen

Schinken- oder Thonmousse
Schinken, Lachs, Aufschnitt
Käse, Frischkäse
Linsen, Bulgur, Reis
Gemüse, Essiggemüse

Freitag

Schinken- und Thonmousse

1	dünnes Pariserbrot oder kleine Pastetchen
	Kapern
1	Zwiebel

Schinkenmousse

150 g	gekochter Schinken
80 g	Butter
½ dl	trockener Weisswein
	Salz, Pfeffer

Thonmousse

1 Dose	rosa Thon (in Öl eingelegt)
4 El	Mayonnaise
1 TL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

Schinken fein schneiden und zusammen mit dem Weisswein in den Cutter geben. Fein cuttern, dabei darauf achten, dass sich der Schinken nicht allzusehr erwärmt, notfalls 2-3 Eiswürfel zufügen. Nach und nach kalte Butter zufügen, bis die Masse sehr fein ist. Vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen und kaltstellen.

Thondose öffnen und Öl in ein Glas abschütten. Thon zusammen mit der Mayonnaise cuttern, etwas Olivenöl zufügen (oder Öl aus der Dose verwenden). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Samstag

Weissbrot in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden oder ausstechen und im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen rösten, bis sie leicht braun werden. Herausnehmen und kühlstellen.

Mousse mit einem Spritzsack auf die getoasteten Brötchen oder in kleine Pastetenformen geben. Schinkenmousse mit Zwiebelringen oder Tomatenstücken und Thon mit Kapern garnieren.

Anrichten auf Spiegel

Tartletts zu höchstens 3/4 mit einer Masse füllen und anschliessend mit fein geschnittenen Zutaten dekorieren.

Tortillas schräg in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und hochgestellt auf Spiegel legen.

Thai – Scampispiesse

1 kg	geschälte Scampischwänze (ca. Kaliber 30)
2	Knoblauch frischer Ingwer
1 kleiner	roter Chili
1 Tl	Zucker
wenig	Zitronensaft Salz, Pfeffer

Freitag

Knoblauch, Ingwer und Chili fein schneiden, mit Zucker, Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen.

Scampi noch nicht marinieren!

Samstag

Scampi gut waschen, Darm entfernen und abtrocknen. Scampi einige Stunden in der Würzmischung marinieren, anschliessend auf Spiesschen aufstecken und portionenweise anbraten, herausnehmen und im auf 60 Grad C vorgeheizten Ofen bis 15 Minuten ziehen lassen.

Anrichten

Auf Spiegel-Platte oder separatem Geschirr anrichten.

Kalte Vorspeise, Herd 4



Melonen – Tomaten Kaltschale

½	Netz- oder Charentais Melone (ca. 300 g)
500 g	frische Tomaten
60 g	gehackte Zwiebeln
1	gehackte Knoblauchzehe
2 El	Olivenöl
2 dl	Hühnerbouillon
10 ml	Apfelessig
	Salz, Pfeffer
	Cayenne
½ Bund	Basilikum

Freitag

Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl glasig andünsten, ohne sie braun werden zu lassen, beiseite legen und abkühlen. Tomaten häuten und in Würfel schneiden. Melone in kleine Stücke schneiden. Alles zusammen mit der Bouillon fein mixen oder durch das Passévite drehen, am Schluss absieben. Mit Salz, Pfeffer und sehr wenig Cayenne abschmecken. Mindestens eine Stunde, besser über Nacht kaltstellen.

Samstag

Vor dem Anrichten abschmecken.



Hatecke – Rosenkohl Salat

- 1 Hatecke (vorzugsweise Hirsch)
- 1 frischer Steinpilz (falls erhältlich)
- Butter
- Salatblätter
- rosa Pfeffer

Rosenkohlsalat

- 200 g Rosenkohl
- 1 rote Zwiebel fein gehackt
- rote Pfefferkörner

Dressing

- 18 g Traubenkernöl
- 12 g weisser Balsamico-Essig
- 6 g Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

Freitag

Dressing herstellen, evtl. Rosenkohl rüsten und blanchieren (3 Minuten in sprudelndem Wasser).

Samstag

Die äusseren Blätter des Rosenkohls abtrennen, in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Rosenkohlherzen halbieren, ein wenig länger in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Die Rosenkohlblätter mit den Schalotten und rotem Pfeffer vermischen. Aus Olivenöl, weissem Balsamico, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und die Rosenkohlblätter 10 Minuten darin marinieren. Die Rosenkohlherzen in Olivenöl goldgelb braten und noch lauwarm in den Salat geben.

Salatblätter ganz lassen und gut waschen. Steinpilze vorsichtig in ca. 5-6 mm dicke Scheiben schneiden und in sehr heisser Butter anbraten. Hatecke in Scheiben schneiden.

Anrichten

Salatblätter auf Teller legen, Rosenkohlsalat darauf verteilen. Dressing über die Salatblätter geben. Hatecke und Steinpilze darüber anrichten und mit rosa Pfeffer bestreuen.

Melonenkaltschale In kleine Gläser abfüllen. Mit in Streifen geschnittenem Basilikum garnieren. Glas mit der Kaltschale dazu stellen.

Warme Vorspeise, Herd 3



Seehecht mit Verveinekruste

4	Seehechtfilets à ca. 120 g
0.5 dl	trockener Weisswein
dünne	Roggenbrotscheiben
Kruste	
1	handvoll getrocknete Verveineblätter (Eisenkraut)
2 El	Paniermehl
wenig	Zitronenzeste
wenig	gepresster Knoblauch
0,5 dl	trockener Weisswein
150 g	Butter
	Salz, Penja-Pfeffer

Rüebli mousse

400 g	Rüebli
wenig	Butter
2 dl	Rahm
wenig	Roux
1	Eigelb
	Salz, Zucker

Linsen

80 g	grüne oder Beluga-Linsen
15 g	gehackte Zwiebeln
1	Lorbeerblatt
wenig	Fettstoff
	Pfeffer
	etwas Salz

Freitag

Verveineblätter zwischen den Handflächen fein reiben und absieben oder in einem grossen Mehlsieb abreiben. Weisswein mit Verveine und Paniermehl mischen, etwas Zesten und einen Hauch Knoblauch darunter mischen. Butter bei Raumtemperatur mit der Masse gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwei dünne Leisten (2mm) auf eine Baktrennfolie legen und die Butter dazwischen verstreichen. Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

Rüebli rüsten und in kleine Stücke schneiden. Gehackte Zwiebeln in etwas Butter andünsten, Rüebli zugeben, salzen, etwas Zucker darüberstreuen und zugedeckt weich dünsten. In ein hohes Glas geben und mit dem Mixstab unter Zugabe von 1 dl Rahm fein mixen. In die Pfanne zurückgeben und nochmals etwas köcheln.

Zwiebeln in wenig Fettstoff dünsten, Linsen einrühren und mit der dreifachen Menge Wasser ablöschen. Mit Lorbeer und etwas Pfeffer würzen ACHTUNG: nicht salzen!



Variante mit Spinatbeet und Linsen

Samstag

$\frac{3}{4}$ der Mousse in eine kleine Pfanne geben und mit dem restlichen Rahm aufkochen, dieses flüssige Mousse wird für den Tellerspiegel verwendet. Falls erforderlich nochmals etwas salzen.

Linsen leicht salzen und in eine ausgebutterte Gratinform legen. 0.5 dl Weisswein mit ebensoviel Wasser mischen und in die Form leeren. Von der Verveinebutter Stücke in der Grösse der Filets abschneiden und (ohne Baktrennfolie) auf die Filets legen. Im auf 180 Grad C vorgeheizten Backofen je nach Dicke der Filets 12-15 Minuten gratinieren.

Das restliche (feste) Mousse ($\frac{1}{4}$) erhitzen, abschmecken und evtl. mit Roux etwas eindicken.

Roggenbrot 5-6mm dick schneiden und rund ausstechen. Im Backofen anrösten.

Unmittelbar vor dem Anrichten das Eigelb zum heissen (flüssigen) Mousse geben und mit dem Mixer (Mixstab) schaumig aufmischen.

Anrichten

Ca. 1 gehäufte El Linsen auf die Mitte des Tellers legen, aufgeschäumtes Rüeblimousse darum herum verteilen. Fisch vorsichtig aus der Gratinschale nehmen und auf die Linsen aufsetzen. Mit einem Spritzsack/Sterntülle in einer Ecke etwas Rüeblimousse aufspritzen und Roggenbrot sowie ein Verveineblatt einstecken. Geröstete, ganze Roggenbrotscheiben (oder halbe Scheiben) auf den Tisch geben.

Hauptgang, Herd 2 (später + Herd 3)



Lammrack mit Zucchini – Kräuterkruste

2	Lammrack à ca. 400 g
1	kleine Zucchini
2	Knoblauchzehen (nach Bedarf mehr)
1	Thymianzweig
1 Bund	Petersilie
5 El	Öl
80 g	Butter
60 g	Paniermehl
	Salz, Pfeffer

Freitag

Zucchini ungeschält mit der Bircherraffel reiben. Zusammen mit den abgezupften Thymianblättchen in heissem Olivenöl anbraten, den Gemüsesaft ausdünsten lassen. Aus der Pfanne nehmen und kaltstellen.

Die weiche Butter kräftig rühren und den Knoblauch dazu pressen. Petersilie fein hacken und mit Paniermehl und den kalten Zucchini zu einer homogenen Masse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Samstag

Lammracks parieren, darauf achten, dass die Stege gut gelöst sind und sich später schnell schneiden lassen. Auf allen Seiten in heissem Öl anbraten. Die Racks in eine Platte oder Gratinform legen und bei etwa 100 Grad C gute 15 Minuten braten (Kerntemperatur ca. 50 Grad). Rack aus dem Backofen nehmen und die Ofentemperatur auf Maximum stellen (250 Grad C). Die Zucchini-Kräuter-Mischung auf dem Rack verteilen und gut andrücken. In der Mitte des Backofens während 8-10 Minuten gratinieren (Kerntemperatur 58 Grad C).

4-5 Minuten abstehen lassen und anschließend entlang der Knochen aufschneiden.



Andermatter Thymian-Medaillons

600 g	Schweinefilet
10-12	Scheiben Bratspeck
80 g	Paniermehl
	Quendel (Feldthymian) oder normaler Thymian
	Salz, Tellicherrypfeffer
1	Ei
	Mehl
	Bratbutter

Samstag

Schweinefilet in ca. 3 cm dicke Medaillons schneiden. Mit Speck umwickeln und mit Küchenschnur binden.

Kräuter in kleine Stücke schneiden, Thymian abzupfen und mit Salz und Pfeffer unter die Panade mischen. Ei aufschlagen und leicht salzen. Die Stirnseiten der Medaillons im Mehl, anschliessend im aufgeklopften Ei tunken und anschlies-

send fest in die Panade drücken. Am Speck soll keine Panade sein!

Reichlich Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen und die Medaillons beidseitig goldgelb anbraten. Im auf 120 Grad C vorgeheizten Backofen gute 10 Minuten nachgaren lassen.

Anrichten

Gemüse und Kartoffel auf Teller legen und je eine Medaillon und ein Lammstück auflegen.

Mit der Sauce einen Kreis ziehen.

Mit Blütenblättern garnieren/bestreuen?

Ofenkartoffeln/Schweden

500 g neue Kartoffeln (oder Raclette-Kartoffeln)

4 El Olivenöl
1 El grobes Salz
Rosmarin

Samstag

Kartoffeln waschen und längs halbieren. Mit der Schnittfläche auf ein Schneidbrett legen und die Hälften quer in einem Abstand von ca. 1-2 mm einschneiden, aber nicht durchschneiden. Kartoffelmehl zwischen den Schnittstellen unter fließendem Wasser gut ausspülen.

Kann 1 Stunde vorher gemacht werden: In leichtem Salzwasser 6-7 Minuten blanchieren, anschliessend mit Butter oder Öl bepinseln und mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen. Backzeit wenn vorblanchiert ca. 15-20 Minuten bei 180 Grad C.

Oder nach dem Auswaschen direkt bepinseln und auf Backblech legen, Backzeit ca. 30-40 Minuten bei 180 Grad C.

Glasiertes Marktgemüse

Samstag

Rüebli (gelb + rot)

Amerikanischer Schnitt, mit wenig Butter, Salz und Zucker glasig dünsten

Bohnen (breite Bohnen)

Freitag

Rüsten und in kochendem Wasser 3 Minuten blanchieren. Kalt abschrecken.

Samstag

In Salzwasser gute 15 Minuten weich kochen. Breite Bohnen nach dem Garen in 5-6 cm lange Rauten schneiden.

Kohlrabi

Knolle schälen und in 8-10mm dicke, lange Stängeli schneiden (wie Pommes Frites). In Butte mit wenig Salz knackig dünsten.

Diese drei Gemüse werden im Laufe des Nachmittages knap gar vorbereitet und in den Kühlschrank gelegt.

Nach der warmen Vorspeise mischen, mit wenig Butter in eine Schale legen und zugedeckt für 20 Minuten bei ca. 140 Grad C in den Backofen legen oder in einer grossen, weiten Pfanne mit wenig Flüssigkeits-Zugabe warmdämpfen ACHTUNG: nicht mit Kelle Quälen und Gemüseemus machen!

Cherrytomaten

Waschen und in einer weiten Bratpfanne während 5 Minuten braten.

Kleine Champignons

Säubern, anschliessend vierteln oder sechsteln. In Butter bei mittlerer Hitze während 5-6 Minuten braten. Leicht salzen und wenig Pfeffer darüber geben.

Freitag (beide Saucen)

Rotweinsauce

3-4 dl	kräftiger, trockener Rotwein
1 El	gehackte Zwiebeln
	frischer Thymian
2 dl	Kalbsfond
20 g	kalte Butter
	wenig Roux
	Salz, Pfeffer

Gehackte Zwiebeln in wenig Fett oder Öl anbräunen. Mit Rotwein ablöschen, Thymian zufügen und auf kleinster Hitze einköcheln (kann 1-2 Stunden dauern), bis der Wein auf etwa 2 El reduziert ist. Mit Kalbsfond auffüllen, aufkochen und absieben. Die Sauce mit wenig Roux oder Mehl-Butter binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Samstag

Aufkochen und etwas eindicken, diese Sauce soll etwas sämiger (dicker) sein als die andere. Pfanne vom Herd nehmen und die kalte Butter einmontieren. Die Sauce wird dadurch sämiger und erhält einen schönen Glanz.

Leichter Kalbsfond – Pinotjus

1,5 dl	Pinot Blanc
1 kleine	Schalotte
3	zerdrückte weisse Pfefferkörner
	einige Petersilienstängel
1,5 dl	Kalbsfond
30 g	Butter

Für die Sauce Weisswein, fein gehackte Schalotten Pfefferkörner und Petersilienstängel leise köchelnd stark reduzieren und anschliessend passieren. Kalbsfond zufügen und etwas einkochen.

Samstag

Aufkochen, vom Feuer nehmen und kalte Butter einmontieren.

Dessert, Herd 4



Frühlingstörtchen

Beeren-Creme

150 g	Him- oder Brombeeren
30 g	Zucker
1 dl	Vollrahm
2 El	Mascarpone
2 Blätter	Gelatine

Holunderblüten- oder Ananascrème

2 dl	Holunderblütensirup oder Ananassaft
1 dl	Vollrahm
2 El	Mascarpone
2 Blätter	Gelatine

Boden

300 g	Petite Beure (Bisquit)
100 g	Rohzucker

Garnitur

Früchte, Baiser-Krone,
Schokoladencouverture

Freitag

Beeren waschen (5-6 schöne beiseite legen) und in kleine Stücke schneiden, etwas Zucker darüber streuen und eine gute Stunde ziehen lassen. Aufkochen, Zucker zufügen und Beeren etwas zerkleinern. In Wasser eingeweichte Gelatine darunter rühren, Pfanne in kaltes Wasser stellen und auskühlen lassen. Rahm steif schlagen und Mascarpone sowie die Beermasse unterrühren.

Holunderblütencreme auf gleiche Art herstellen. Sirup nur leicht erwärmen und Gelatine unterrühren. Etwa die Hälfte des Sirups nicht unter die Masse rühren.

Zwieback oder Butterkekse zerbröseln und mit dem Wallholz zerkleinern. Rohzucker darunter streuen und in einer Pfanne unter Rühren erhitzen, bis der Zucker schmilzt.

Boden der Form mit einer Backtrennfolie auslegen, Seitenwand leicht einbuttern. Heisse Masse 5-8 mm hoch in eine Form geben und gut anpressen. Kaltstellen. Springform vorsichtig öffnen und Seitenwand etwas mit einer Folie auslegen.

Die noch leicht flüssige Beerencreme über dem kalten Boden einfüllen und im Kühlschrank anstocken lassen. Anschliessend Holunderblütencreme einfüllen und wieder kaltstellen.

Sobald die Creme fest ist, mit einer dünnen Schicht Sirup-Gelatine Mischung abschliessen (ca. 1 Gelatineblatt pro 1 dl Flüssigkeit).



Lauwarmer Schoko-Ingwerkuchen

120 g	dunkle Schokolade (Couvertüre)
100 g	Butter
120 g	Eier (2 Stück)
40 g	Eigelbe (1 Stück)
80 g	Rohrzucker
10 g	Vanillezucker
40 g	Weissmehl
2 Prisen	Cayennepeffer

Deko

1	Limette
	Vanilleglace
	Flüssigschoggi
	Früchteschnitze

Samstag

Butter und Schokolade in einer Schüssel im Wasserbad bei ca 35 Grad C schmelzen und mit Chili leicht pikant abschmecken. Mit dem Mixer Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig und steif schlagen (geht um etwa das 3-4-fache auf). Die geschmolzene Schokolade und abgeseibtes Mehl vorsichtig unterheben. In Formen verteilen und im auf 180 Grad C vorgeheizten Backofen 8-10 Minuten backen.

Glacekugeln ausstechen, auf Folie legen und bis zum Anrichten in den Tiefkühler stellen.

Saisonfrüchte waschen/Schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Anrichten

Frischkäse-Törtchen ausformen, mit Früchten oder Rahmdeko (geschlagener Vollrahm und Spritzsack) garnieren. In sechs oder acht Stücke schneiden, nach jedem Schnitt Messer waschen oder abwischen.

Je ein Frischkäse und ein Schokotörtchen auf Teller legen. Eine Kugel Vanilleglace dazu legen und etwas Limettenzesten über das Glace reiben.

Saisonfrüchte auf den Teller geben und flüssige Schokolade aufspritzen.

Zeittabelle Gala Abend 2015

Freitagabend

Menue	Verantw.	14.00	15.00	16.00	17.00	18.00	19.00	20.00	21.00
		Einkauf		Einräumen		Menübesprechung			
	Hans								
Tortilla – Frischkäserollen (Wraps)									
2 Frischkäsefüllungen zubereiten							■	■	
Gefüllte Tartletts									
Schinkenmousse herstellen								■	■
Thonmousse herstellen								■	■
Crevettenspieße									
Marinade herstellen									■
Melonen-Kaltschale									
herstellen							■	■	
Hatecke-Rosenkohlsalat									
Dressing herstellen									■
Warme Vorspeise									
Verweinekruste herstellen							■	■	
Rüebli Grundmasse herstellen								■	■
Linsen kochen								■	■
Lamm									
Zucchinikruste herstellen							■	■	■
Sauce									
herstellen								■	■
Frühlingstörtchen									
Masse 1							■	■	
Masse 2								■	■
Boden herstellen								■	■
Törtchen belegen, kaltstellen								■	■
Mangoschaum									
Masse herstellen								■	■
Abfüllen, decken, kaltstellen								■	■

Zeittabelle Gala Abend 2015
Samstag

Menue	Helper	11.00	12.00	13.00	14.00	15.00	16.00	17.00	18.00	19.00	20.00	21.00	22.00	23.00
Apéro														
Tortilla – Frischkäserollen (Wraps)	Ueli													
Füllungen schneiden	Josef													
Wraps aufrollen														
Gefüllte Tartletts														
Unterlage Toasten														
Mousse auftragen, garnieren														
Crevettenspieße														
Marinieren														
Aufstecken, braten														
Warmhalten														
Platten-Deko-herstellen														
Platte anrichten														
kalte Vorspeise	Bruno													
Melonen-Kaltschale	Jörgo													
Hatecke-Rosenkohlsalat	Urs													
Salat waschen														
Rosenkohl rüsten, kochen														
Rosenkohl marinieren														
Pilze braten (falls vorhanden)														
Hatecke schneiden														
Teller anrichten														
Salat + Rosenkohl														
Fleisch, Pilze + Kaltschale														
warme Vorspeise														
Mousse aufkochen, Konsistenz	Roger													
Roggenbrotscheibe rösten	Peter													
Fische waschen, Kruste belegen														
Gratinieren														
Teller Anrichten														
Hauptgang	Dani													
Lamm	Roger													
Lammracks dressieren	Bruno													
Racks braten, Kruste aufbringen	Jörgo													
Bei 60 Grad Warmhalten														
Aufschneiden														
Thymian-Medallions														
Medallions wickeln, panieren														
Braten														
Bei 60 Grad warmhalten														
Sauce														
fertigstellen														
Kartoffeln														
Schneiden, in Wasser legen														
Ofengaren														
Gemüse														
Rüsten, Schneiden														
getrennt dünsten, kaltstellen														
mischen, regenerieren														
Pilze + Cherrytomaten à la Minute braten														
Teller anrichten														
Dessert														
Frühlingstörtchen garnieren	Ueli													
Mangoschaum garnieren	Dani													
Schokokuchen														
Masse herstellen, abfüllen														
backen														
Garnitur herstellen														
Teller anrichten														
Raum und Tische herrichten, dekorieren	Peter													
	Urs													
Küchenchef	Hans													
Barman, "Mundschenk"	Peter													
Ordnung	Jorge?													

